

Cigaret baklava sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **100g** griza
- **200g** mlevenih oraha
- **100g** mlevenog keksa
- **100 g** bele cokolade
- **500ml** šecera
- **500 ml** vode
- sok od 1/2 limuna
- **250 g** margarina

Priprema

U jednoj posudi izrendati na tanko belu cokoladu, dodati griz, mlevene orahe, mleveni keks i sve to izmešati. Izvaditi kore, uzeti jednu, presaviti je na pola i na nju stavljati po 2,5 kašike smese. Uvijati je kao cigaretu i reati u pleh. Postupak ponavljati dok se ne istrosše kore i fil.

Kada su poreane u pleh, iseci ih na komade, dužina zavisi od toga kolika je kora. Margarin istopiti i preliti preko baklave. Baklavu staviti u zagrejanu rernu na 150°C i peci je.

Dok se baklava pece skuvati sirup od šecera, vode i soka od pola limuna. Sirup ostaviti da se ohladi.

Kada baklava bude pecena, preliterati je ohlaenim sirupom i ostaviti da ostoji kako bi upila sirup, ako može najbolje je cele noci da upija sirup. Sutradan poslužiti. Prijatno.

Savet

Sve zavisi od rerne kakve je jaine na kolikojoj ete temperaturi pei, ja sam sam u mojoj grejala na 150° C pa sam smanjivala..